

Antipasti

Tagliere di salumi e formaggi	20
<i>Gemischter Aufschnitt und Käse</i>	
Insalata di spinacino, albicocche e mandorle (v+)	20
<i>Blattspinat-Salat, Aprikosen, Mandeln, confit Tomaten, Oliven-Crumble</i>	
Polpo, pomodori e rucola	28
<i>Oktopus, Tomaten, Rucola-Pesto, Oliven-Crumble, marinierte Zwiebeln</i>	
Fritto misto	26/38
<i>Frittierte Calamari, Acquadelle, Crevetten, Karotten, Zucchini</i>	

Primi

Risotto al peperone, olive e capperi (v)	30
<i>Risotto, Peperoni-Creme, Oliven Crumble, Kapern</i>	
Ravioli di burrata, pesto di basilico e confettura di pomodori arrosto (v)	36
<i>Gefüllte Ravioli mit Burrata, Basilikum-Pesto, geröstete Tomaten-Marmelade</i>	
Spaghettoni al gambero rosso di Mazara del Vallo	38
<i>Spaghettoni, rote Crevetten aus mazara del Vallo, Zitrone</i>	
Pappardelle al ragù di ossobuco e salsa allo zafferano	34
<i>Pappardelle, Ossobuco-Ragout, Safran-Sauce</i>	

Polpo - FA034 / Agnello - Australia / Gambero rosso - Italia / Tonno - FA071
Anatra- Francia / Manzo - Svizzera / Ossobuco - Svizzera / Fiorentina - Italia

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Secondi

Petto d'anatra, friggirelli, cipollotti e salsa alle pesche	40
<i>Entenbrust, Peperoni Friggirelli, Jungszwiebeln, Pfirsiche-Kalbjus</i>	
Entrecote di agnello, crema di melanzane affumicata, bietole e salsa alla menta	48
<i>Lamm-Entrecote, geräucherte Auberginen-Puree, Mangold, Minze-Kalbjus</i>	
Tonno rosso, zucchini e salsa agropiccante	44
<i>Rote Tuhnfisch, Zucchini, scharf-saure Sauce</i>	
Filetto di manzo, caponata e salsa al marsala	58
<i>Rindsfilet, Caponata, Marsala-Kalbjus</i>	

Bistecca Fiorentina

(Nur auf Reservierung, mindestens eine Woche im Voraus)

Marchigiana IGP	180.-/pro Kg
Chianina	220.-/pro Kg
Inkl. 3 verschiedenen Beilagen und 2 verschiedenen Saucen	

Dessert

Pane e olio (v)	10
<i>Brot-Crumble, Olivenöl-Glace</i>	
Tartelletta al limone (v)	12
<i>Zitronentartelet, Meringue</i>	
Pesca e vino rosso (v)	14
<i>Rotweine-Creme, marinierte Pfirsich, Pfirsich-Rotwein-Sorbet, Crumble</i>	
Millefoglie 909 (v)	14
<i>Millefoglie mit Mandeln-Creme, Orangen</i>	
Gelati e sorbetti (v und v+)	5
<i>Glaces und Sorbets</i>	

Alle Preise in CHF Inkl. MwSt.